Kundendienst

Service Center Address / Adresse des Service Centers:

GGM Gastro International GmbH
Weiner Park 16 48607 Ochtrup Germany

Internet: www.ggmgastro.com www.ggmgastro.de
E-Mail: info@ggmgastro.com

Germany:
Tel.: (0049)-02553-7220-300
Fax: 02553 - 7220 - 200

Company Address / Firmenadresse:

GGM Gastro International GmbH
Weiner Park 16 48607 Ochtrup Germany

Internet: www.ggmgastro.com www.ggmgastro.de
E-Mail: info@ggmgastro.com

Germany:
Tel.: (0049)-02553-7220-0
Fax: 02553 - 7220 - 200

Operation Manual / Bedienungsanleitung

DOKE1

Electrical Doner Kebab Grill Top Motor (Reversible Motor & Thermal Glass)
Döner Elektrogerät Oben Motor (Das Thermo Schutzglas)

To avoid the risk of accidents or damage to the appliance it is essential to read this operation manual before it is installed or used.

Vor dem Aufbau, Anschluss und Erstgebrauch Ihrer Maschine bitte lesen Sie unbedingt die Bedienungsanleitung. So können Sie jegliche Schäden an sich selbst und an Ihrem Gerät vermeiden.

GARANTIE

Mit der Auflage, dass das Gerät wie in der Bedienungsanleitung von GGM Gastro GmbH genutzt wird und dass jegliche Reparaturen nur vom Kundenservice von GGM Gastro durchgeführt werden, beträgt die GARANTIEFRIST für Defekte, Verarbeitung und Zubehör 1 (EIN) JAHR.
Diese Garantie ist nur gültig wenn der Benutzer des Gerätes die in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen, Pflichten und Auflagen die dem Kunden obliegen vollständig befolgt.
Unserer Firma steht es frei die Bestimmung der Reparaturmethode bei Defekten und von Ersatzteilen vorzunehmen.
Reparaturorte sind Werkstätten des Kundenservices oder unsere Fabrik. Der Garantieschutz beginnt mit der Meldung eines Defektes und mit der Übergabe des Produktes an genannte Stellen.
Jegiche Kosten für das Senden des Gerätes an unsere Fabrik oder den authorisierten Kundenservice, wie Transport, Kurier und alle bezogenen Kosten und die Rücksendung nach der Reparatur von unserer Fabrik oder dem Kundenservice und jeglichen möglich auftretenden Schäden die dabei entstehen sind vom Kunden zu tragen.

1. Diese Garantie die von GGM Gastro GmbH vergeben wird deckt Schäden die aus falscher Nutzung des Gerätes entstehen nicht und ebenso auch nicht folgend aufgeführte Umstände;
2. Diese Garantie deckt nicht Schäden und Defekte die aus Falschnutzung des Gerätes seitens des Kunden entstehen.
3. Diese Garantie deckt nach der Auslieferung an den Kunden nicht Schäden und Defekte die beim Transport, Aufbau oder bei Beförderung seitens des Kunden entstehen und auch nicht Transportkosten die dadurch entstehen außer diese sind ausdrücklich in den Konditionen dieser Garantie aufgeführt.
4. Diese Garantie ist nicht gültig für Schäden, Defekte oder Betriebsstörungen die aus der Nutzung unter inkorrekter Voltanzahl, wie Hochspannung, Niederspannung, fehlerhaftem Stromanschluss, Verwendung von Spannungen die nicht auf dem Etikett des Produktes aufgeführt sind, Verwendung von inkompatiblem oder schadhaftem Zubehör, Erdungsfehlern, Aussetzen von abnormalen Ätzmitteln oder Fremdobjekten im Gerät hervorgerufen werden.
5. Diese Garantie gilt nicht für Schäden, Defekte oder Fehlfunktionen die durch Blitzeinschlag hervorgerufen werden.,
6. Diese Garantie gilt nicht Schaden oder Fehlfunktion die durch Eingriffe des Kunden entstehen, die aus Unfällen, Missbrauch, fehlerhaftem Aufbau oder Nutzung, Verletzung der angemessenen Sorgfalt, Verlust von Geräteteilen und falscher Reparatur oder Reparatur die von einer Person durchgeführt werden die nicht von GGM Gastro GmbH autorisiert ist..
7. Diese Garantie gilt nicht für die normale Abnutzung des Produktes oder Teile die als Ersatzteile verwendbar sind.

Diese Garantie gilt nicht für Schäden, Defekte oder Fehlfunktionen die durch Verstoß gegen die Instruktionen der Bedienungsanleitung hervorgerufen wurden und die nur von einer von GGM Gastro GmbH autorisierten Person repariert wurden.
Die Garantie ist für Produkte von denen die Fabrik-Seriennummer geändert oder entfernt wurde ungültig.
Die Vollendungs- und Übergabepflicht der Garantie an den Kunden liegt beim Verkäufer oder Händler der das Gerät an den Kunden verkauft hat.

Lieferdatum-ort: Addresse:
Rechnungsnummer-datum:
Name der Verkaufsfirma: Phone-Fax:
Verkaufsfirma (Stempel und Unterschrift):

WARRANTY

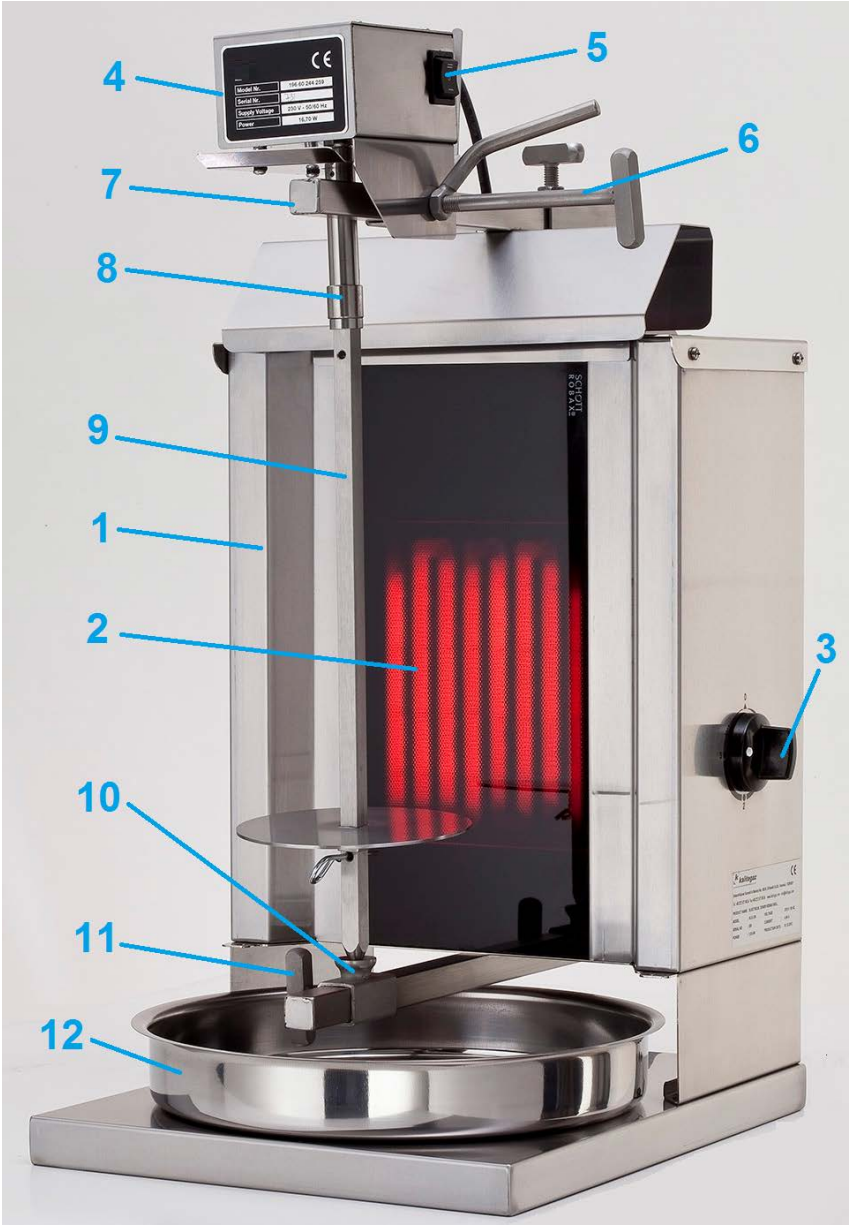
The appliance is guaranteed for 1 (ONE) year from the date of delivery of the appliance against defects in production, workmanship and assembling only if appliance is used in accordance with the instructions written in user manual and repaired only by a service person authorized by GGM Gastro GmbH.
This guarantee is only valid if all the instructions, obligation and responsibility written for user in user manual and this form followed by user.
Our company is free to choose the repair methods to be applied and determination of replacement parts.
Repair places are authorized service workshops or our factory. Guarantee procedures only starts after reporting of fault and deliver the product to these repair places.
All transport, cargo, and related expenses occur when sending the appliance to our authorized service workshops or to our factory for repair and from our authorized service workshops or factory to customer after the necessary repairs and also possible damage that may occur during shipping have to be covered by the customer.

1. This warranty does not cover damage arising for misuse of the appliance as well as following points;
2. This warranty does not cover damage arising because of user mistakes.
3. This warranty does not cover damage arising during transportation, installation or while moving the Product, or to any transportation costs of the Product or any parts thereof to and from the owner, unless otherwise specified in these warranty conditions.
4. The warranty will not apply if damage, malfunction or failure resulting from use on an incorrect voltage, power surges and voltage dips, voltage supply problems, use of defective or incompatible accessories, failure to ground, exposure to abnormally corrosive conditions or foreign object in the Product.
5. The warranty will not apply if damage, malfunction or failure resulting from fire or thunderstorm activity,
6. The warranty will not apply if damage, malfunction or failure resulting from alterations, accident, misuse, abuse, damaging synthetic chemical liquid spillage, improper installation or operation, lack of reasonable care, loss of parts, tampering or attempted repair by a person not authorized by GGM Gastro GmbH.
7. The warranty does not cover normal wear of the Product or parts and the parts that could be used as spare parts.
8. The warranty will not apply if damage, malfunction or failure resulting from use against the instructions written in user manual and repaired only by a service person authorized by GGM Gastro GmbH.

The warranty will not apply if the factory-applied serial number has been altered or removed from the Product.
The responsibility of perfection and giving the warranty to customer belongs to seller, dealer or agent who sells the appliance to the customer.

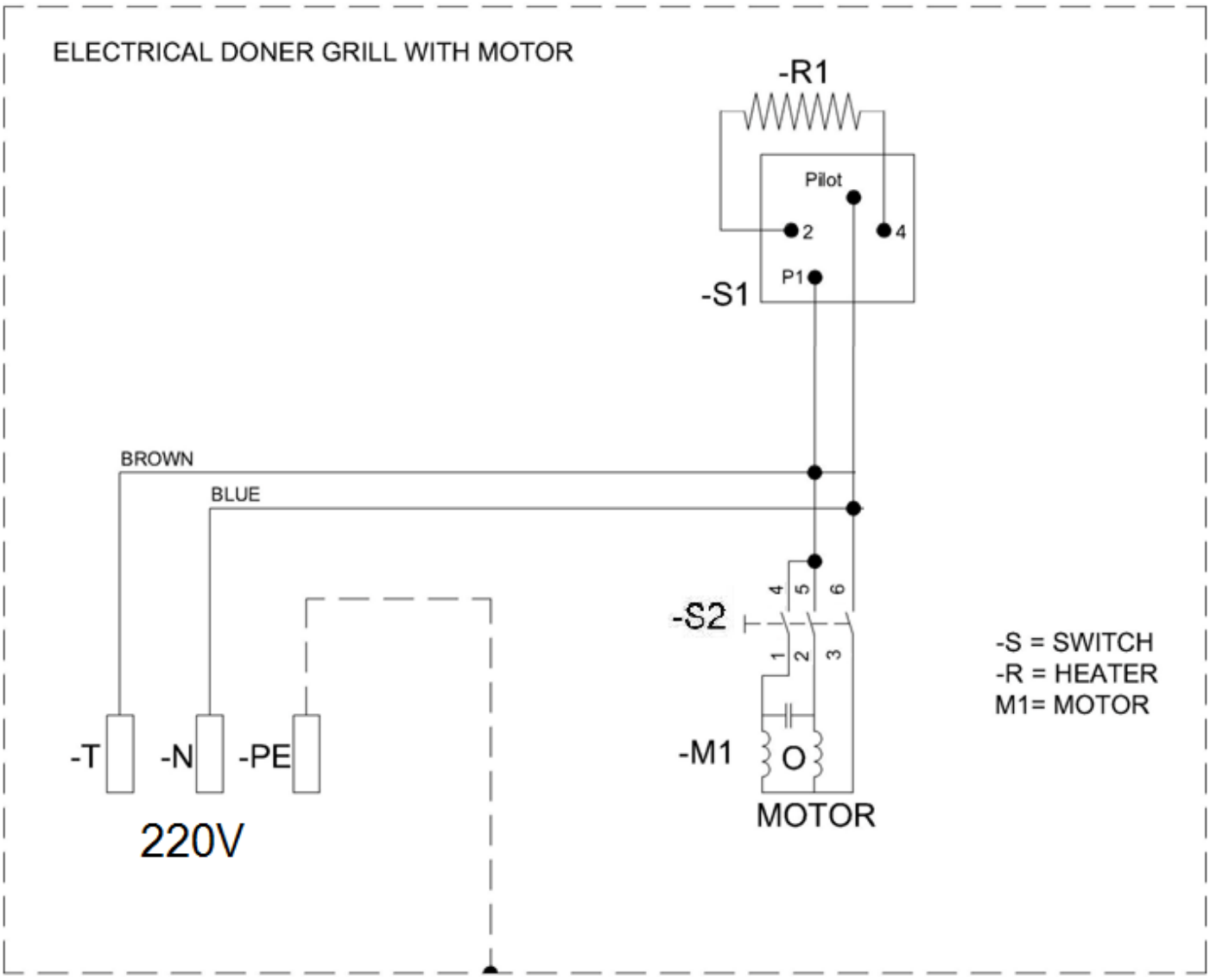
Delivery Date, Place: Address:
Date Invoice No:
Seller Company Name: Phone-Fax:
Seller Company (Stamp and Signature):

Electrical Doner Kebab Grill Top Motor
Reversible Motor & Thermal Glass
Döner Elektrogerät, Oben Motor
Das Thermo Schutzglas



1. Fixed Frame - Der seitlichen Säule
2. Burner - Brenner
3. On / Off Knob - Ein/Aus Schaltknopf des Brenner
4. Motor
5. Motor Control Knob - Motor Ein/Aus Schalter
6. Motor Body Fixing Lever - Oberer Schließmechanismus der Motor
7. Motor Sledge Profile
8. Upper-Skewer Lock Mechanism - Oberer Schließmechanismus des Spießes
9. Sword (Skewer) – Spieß
10. Bottom-Skewer Lock Mechanism - Unterer Schließmechanismus des Spießes
11. Bottom Fixing Lever - Unterer Schließmechanismus des Spießes
12. Meat Tray - Tablett

Electric circuit diagram



These instructions are valid if only country code seen on appliance. If country code does not exist on appliance, please refer to valid technical documents in order to arrange appliance in accordance with the technical requirements of the country of use.

Mounting and Connection

- Make electric connection of your equipment in compliance with EN 60335-1 and EN 60335-2-38.
- Ground your equipment in compliance with EN 60335-1 standards and ensure maintenance of the grounding.
- Electric safety of the equipment may be ensured only by means of protected cable system in accordance with the rules. It is very important to perform this essential safety measure. If you are suspicious, you have the installation controlled by a professional electrician. The manufacturing firm is not responsible for any damages that may arise from a missing or broken fuse cable.
- When performing electric connection of the equipment, never use an extension cable. Equipment safety cannot be realized with extension cable.
- Do not use your equipment in multi-plug socket media. Before installation of your equipment, make sure that there is no visible damage.
- Do not install or use any damaged equipment.
- Before connection of your equipment, make sure that the data on the manufacturer's plate comply with the specifications of mains (insurance, voltage and frequency) you use. If you hesitate, please consult a qualified electrician.
- If the main cord is damaged, it must be replaced by GGM Gastro GmbH, a service center authorised by GGM Gastro GmbH or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Defective parts may only be replaced by original GGM Gastro GmbH spare parts. We as manufacturer may only assure that you shall operate your equipment with these parts completely in safe.
- The manufacturing firm is not responsible for any damages that maybe caused by improper mounting or connection of the equipment.

Rules of Operation

- Please read carefully the Operation Manual before first operation. Thus you shall both protect yourself and prevent the equipment from being damaged.
- Use the equipment only in mounted state. Thus you will avoid of contact with electric-conducting parts of the equipment.
- Use the equipment only on a flat surface.
- Use the equipment only for grilling Doner Kebab meat. The manufacturing firm is not responsible for any defect or damage arising from use of the equipment for any other purpose.

Sicherheitsempfehlungen und Hinweise

Diese Anweisungen sind nur gültig wenn auf dem Gerät der Landeskode zu sehen ist. Ist dieser nicht vermerkt wenden Sie bitte die technischen Bestimmungen und Regeln des Landes in dem das Gerät aufgebaut wird an.

Montage und Anschluss

- Schließen Sie das Gerät nach den DIN Normen EN 60335-1 und EN 60335-2-38 elektrisch an.
- Erden Sie das Gerät nach der DIN Norm EN 60335-1 und gewährleisten Sie die Beständigkeit des Erdungsanschlusses.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes kann nur gewährleistet werden, wenn dieses unter Beachtung der Reglen, an ein gesichertes Kabelsystem angeschlossen wird. Die Einhaltung der Grundsicherheitsregeln ist sehr wichtig. Sollte Sie Zweifel haben bitte lassen Sie die Verbindungen von einem Elektro-Fachmann prüfen. Für Schäden die aus unvollständigem oder falschem Anschluss resultieren trägt die Herstellerfirma keine Verantwortung.
- Verwenden Sie für den Anschluss des Gerätes niemals Verlängerungskabel. Mit einem Verlängerungskabel kann die Sicherheit des Gerätes nicht gewährleistet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer Mutli-Steckdose.
- Prüfen Sie vor Aufbau des Gerätes ob an diesem ein offensichtlicher Schaden vorhanden ist. Verwenden und bauen Sie keine schadhaften Geräte auf.
- Vor Anschluss des Gerätes prüfen Sie ob Ihr Stromnetz die erforderlichen Besonderheiten aufweist die auf dem Hersteller-Etikett aufgeführt sind (Sicherung, Voltzahl und Frequenz). Sollten Sie Zweifel haben bitte befragen Sie einen Fachmann.
- Sollte die Hauptleitung beschädigt werden muss diese von GGM Gastro GmbH oder dem bevollmächtigten Kundenservice von GGM Gastro GmbH erneuert werden.
- Defekte Teile des Gerätes dürfen nur mit Original GGM Gastro GmbH Ersatzteilen ausgetauscht werden. Wir als Hersteller können nur so garantieren dass Ihr Gerät mit genannten Ersatzteilen vollkommen sicher arbeitet.
- Für Schäden die durch falsche Montage oder falschen Anschluss des Gerätes auftreten übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Bedienungshinweise

- Vor Ersgebrauch lesen Sie sorgfältig die Bedienungsanleitung. Damit schützen Sie sich selbst und Ihr Gerät vor Schaden.
- Benutzen Sie Ihr Gerät nur in fertig montiertem Zustand. So verhindern Sie den Kontakt mit dessen stromleitenden Teilen.
- Verwenden Sie das Gerät nur unter einer Dunstabzugshaube und auf flachem Untergrund. Der Abstand zwischen der Dunstabzugshaube und dem Gerät muss den lokalen Brandschutz- und Sicherheitsbestimmungen entsprechen um eine ausreichende Lüftung zu gewährleisten.
- Vergessen Sie nicht, dass wenn andere Geräte zur selben Zeit und am selben Ort mit diesem Gerät verwendet werden es negativen Einfluss, wie Hitze, Fett, Dampf etc geben kann und dass dadurch auftretende Defekte von der Garantie des Gerätes nicht gedeckt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nur zum Grillen von Dönerfleisch. Das Gerät darf nur von qulafiziertem Personal benutzt werden das über die Aufbau-, Bedienungs- und Wartungsregeln des Gerätes informiert ist. Für Schäden die aus der zweckentfremdeter Nutzung oder Nutzung durch nicht qualifiziertes Personal entstehen übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Troubleshooting / Problemlösung

Problem / Defekt	Possible Cause / Mögliche Gründe	Solution / Lösung
Appliance does not heat or burners do not operate das Gerät heizt nicht auf oder das Gas-Zufuhrventil des Gerätes ist geschlossen	* The main fuse blown. * Die Sicherung nicht in Ordnung.	* Check the main fuse. * Prüfen Sie die Sicherung.
	* The On/Off Key is off. * Der Brenner kann defekt sein. * Ein/Ausschalten Knopf ist "Ausschalten" * Heating element is out of order. * Ein/Ausschalten Knopf kann defekt sein * The On/Off Key is out of order. * Circuit System is out of order. * Stromkreislauf System kann defekt sein.	* Turn the On/Off Key on. * Ein/Ausschalten Knopf ist "Ein " * Switch off the fuse. * Ausschalten Sie die Sicherung. * Turn all "On/Off Key" of Heater Mechanism off. * Schalten Sie alle Ein/Ausschaltknöpfe des Heizmechanismus aus. * Please contact our Customer Service Team. * Kontaktieren Sie unser Kundenservice-Team
* Appliance heats low * Des Gerätes mit schwacher Hitze	* The On/Off Key is at the low heat. * Ein/Aus Schalter (3.) auf der kleinen Flamme	* Turn and bring "On/Off Key" to normal heat. Sie den Ein/Aus Schalter (3.) auf " " Die Markierung der groß Flamme zeigt "on".
* Thermal Glass was broken Das Thermo Schutzglas ist zerbrochen	* Glass exposed to any impact. * Das Glas wurde einem harten Schlag ausgesetzt * Water or Oil was splashed when Thermal Glass is hot. * Fett oder Wasser spritzte auf das heiße Thermo Glas	* Turn all "On-Off Key" of Heater Mechanism off. * Prüfen Sie die Sicherung. * Schalten Sie den Ein/Ausschaltknopf des Motors aus.. * Schalten Sie alle Ein/Ausschaltknöpfe des Heizmechanismus aus. * Kontaktieren Sie unser Kundenservice-Team
* Motor does not work * Der Motor arbeitet nicht.	* The motor control key is out of order * Der Schalter des Motors kann defekt sein. * Motor is out of order * Motor kann defekt sein.	* Check the main fuse. * Turn the motor control key off. * Unplug the appliance. * Turn the all switch off. * Please contact our Customer * Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. * Schalten Sie alle Ein/Ausschaltknöpfe des Heizmechanismus aus.. * Kontaktieren Sie unser Kundenservice-Team

Technical Features / Technische Daten

Electric Connection / Stromanschluss

- Electric connection of the equipment should be performed by qualified electrician. Such commissioned electrician should be informed about rules and additional sanctions imposed by local power distribution companies in your country and strictly observe such rules.

- Der Stromanschluss des Gerätes muss von einem Elektro-Fachmann durchgeführt werden. Die damit beauftragte Person muss Kenntnis über die in Ihrem Land geltenden Regeln und Zusatzbestimmungen der Stromverteilungsämter besitzen und diese genau einhalten.

- Voltage 220 V / 50Hz

Preliminary Information

- Keep Operation Manual and give it to the next owner of the equipment after you.
- Control the equipment before installation for any visible damages. Do not install or use any damaged equipment.

Packaging

- Packaging protects the equipment against possible damages during transportation. This packaging has been made of recycled material. That the packaging material is made of recycled material both ensures saving on raw material and reduces quantity of waste. If you want to dispose the packaging material yourself, please call the nearest recycling center.

Movement, Transportation and Storage

- If you need to transport the equipment, then move it in its original container and comply with the movement marks on the container.
- If the original container of the equipment is not available, fix the moving parts (Sword (or skewer), fixing handle, kebab meal tray and motor body) by using tape against their playing their places during transportation.
- Take measure against any possible strokes to Heater Mechanism On/Off Keys, Motor Body, Cable Outlet Sleeve, Thermal Glass, and other surfaces.
- Do not put any load on the equipment heavier than the latter.
- Keep the product in normal position during movement.
- If the equipment shall not be used or kept for sale for extended time, store it indoor in dry, dust- and damp-free conditions.

First Cleaning and First Heating

- Before first operation, remove nylon on your equipment and wipe inner and outer parts with a damp cloth and then wipe dry.
- Do not use detergent for wiping operation.
- A temporary odour and smoke may occur at the heated parts of your equipment during first heating.
- Odour and any possible smoke shall disappear soon. Odour and smoke do not indicate incorrect connection or defective equipment.

Vor Erstbetrieb des Gerätes zu erledigende Arbeiten

Vorinformationen

- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf übergeben Sie diese dem Besitzer der nach Ihnen das Gerät benutzt.
- Prüfen Sie vor Aufbau des Gerätes ob an diesem ein offensichtlicher Schaden vorhanden ist. Verwenden und bauen Sie keine schadhaften Geräte auf.

Verpackung

- Die Verpackung schützt das Gerät während des Transportes vor jeglichen Schäden. Die Verpackung ist aus recyceltem Material hergestellt. Der Umstand dass die Verpackung aus recyceltem Material besteht verringert das Abfallaufkommen. Sollte Sie die Verpackung Ihres Gerätes selbst entsorgen wollen, kontaktieren Sie dafür bitte das Ihnen nächtsgelegene Recycling-Center.

Transport und Lagerung

- Sollten Sie das Gerät befördern müssen verpacken Sie dieses in seine Originalverpackung und beachten Sie dabei die Transportzeichen auf der Verpackung.
- Sollte die Originalverpackung nicht mehr verfügbar sein fixieren Sie die beweglichen Teile des Gerätes (Spieß, Feststellgriff, fixiert Gehäuse und Fett-Ablage für den Transport mit Klebeband.
- Treffen Sie die notwendigen Schutzmaßnahmen um die Ein/Ausschaltknöpfe, die Kabelausgangsmuffe, das Thermo Glas und die Verbindungsmuffe des Versorgungsventils und die anderen Oberflächen vor möglichem Schaden zu schützen. Legen Sie keine schwerere Last auf das Gerät als dessen Eigengewicht beträgt.
- Belassen Sie das Produkt während des Transportes in seiner Normalposition.
- Sollte das Gerät für längeren Nichtgebrauch oder für den Verkauf aufbewahrt werden, lagern Sie dieses in einem geschlossenen, trockenen und staubfreien Raum.

Erste Reinigung und erstes Aufheizen

- Vor Erstgebrauch entfernen Sie die Schutzfolie des Gerätes und reinigen Sie alle Innen- und Außenflächen mit einem feuchten Lappen und trocknen Sie es hinterher mit einem trockenen Tuch.
- Benutzen Sie keine chemischen Reinigungsmittel zur Reinigung des Gerätes.
- In den Heizern des Gerätes kann beim Erstgebrauch Geruch und Rauch entstehen.
- Geruch und Rauch werden nach kurzer Zeit verschwinden. Der auftretende Geruch und Rauch zeigt nicht dass das Gerät falsch angeschlossen wurde oder defekt ist.

List of Contents

Presentation of appliance. 3
DOKE1 3
Definition of the appliance, working principle of the appliance 4
Safety Recommendations and Advices 5
Mounting and Connection 5
Rules of Operation 5
Protecting Equipment against Damage 6
Protection against Burns 6
In case of trouble 6
Things to be done before first operation 7
Preliminary Information 7
Packaging 7
Movement, Transportation and Storage 7
First Cleaning and First Heating 7
Usage (Operation) 7
Switching on/off 7
Operation 8
Cleaning and Maintenance 9
Troubleshooting 9
Technical Information 10
Electric Connection 10
Electric Cable Connection 11
Specifications 11
Electrical circuit diagram 12
Warning signs 13
Customer Services 16

Inhaltsliste
Präsentation des Gerätes 3
DOKE1 3
Allgemeine Erklärung und Bilder des Gerätes, Funktionsprinzip des Gerätes. 4
Sicherheitsempfehlungen und Hinweise 5
Montage und Anschluss 5
Bedienungshinweise 5
Schutz des Gerätes gegen Beschädigung 6
Feuerschutz 6
Bei Defekten. 6
Vor Erstbetrieb des Gerätes zu erledigende Arbeiten 7
Vorinformationen 7
Verpackung 7
Beförderung, Transport und Lagerung 7
Erste Reinigung und erstes Aufheizen 7
Verwendung 8
Ein/Ausschalten 8
Verwendung 8
Reinigung und Wartung 9
Problemlösung 9
Technische Daten. 10
Stromanschluss 10
Stromkabelanschluss 11
Technische Daten 11
Stromkreislaufdiagramm. 12
Kundendienst 16

Appliance Name : Electrical Doner Kebab Grill (Top Motor)
Model No : DOKE1

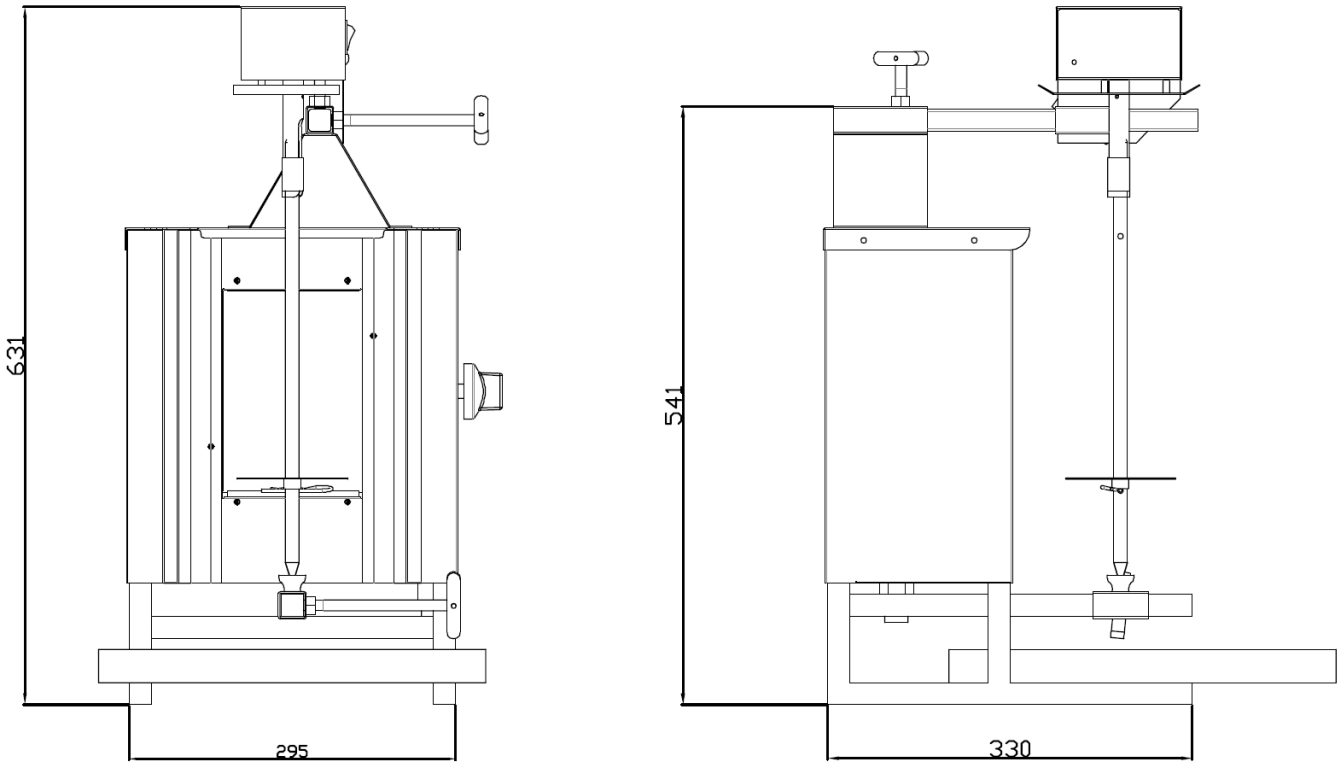
Definition of the appliance:

Electrical Doner Grill used for grilling foods such as meat wrapped around spits for Doner Kebab, etc. The appliance features; Robax Color S thermal glass, top motor and stainless steel body frame.

Allgemeine Beschreibung des Gerätes

Das Gerät ist ein mit Elektro betriebenes Produkt das für das Grillen von Lebensmitteln wie auf einen Spieß gestecktes Dönerfleisch etc geeignet ist. Es verfügt über einen Edelstahlrahmen, Sicherheitsventil und obenmotor.

Picture of the appliance:
Bild des Gerätes:



Working principle of the appliance:

For heating, electricity is used to power the appliance. Rotating process of Doner kebab spits are ensured by reversible Motor. Doner kebab meat is closed up by upper and lower-Skewer Lock Mechanism.

Allgemeines Funkitonsprinzip des Gerätes:

Das Gerät kann mit Elektro betrieben warden. Der Rotationsprozess des Dönerspießes wird durch einen umschaltbaren AC Motor mit doppleter Laufrichtung gewährleistet

Warning sign - Warnzeichen

Warning
Achtung

Heiß
Hot

Handschuhe
Glove

Obere Seite
Upwards

Potenzielle Erdung
Potential Grounding

Zerbrechlich
Fragile

Vor Feuchtigkeit schützen
Protect from humidity

Erdung
Grounding

Elektrisches
Electric

- Defective parts may only be replaced by original GGMGastro Gmbh spare parts. We as manufacturer may only assure you that you shall operate your appliance with these parts completely in safe.
- The manufacturing firm is not responsible for any damages that may be caused by improper mounting or connection of the appliance.

Rules of Operation

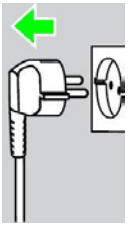
- Please read carefully the Operation Manual before first operation. Thus you shall both protect yourself and prevent the appliance from being damaged.
- Use the appliance only in mounted state. Thus you will avoid of contact with electric-conducting parts of the appliance.
- Use the appliance only under a hood and on a flat surface. The distance between the hood and appliance must comply with the valid local fire and safety regulations in order to get sufficient air ventilation.
- Please bear in mind that if some other appliances used at the same time at the same place together with this appliance, negative effects such as heat, fat, vapour etc. caused by other appliances may result in breaking warranty of the appliance.
- Use the appliance only for grilling Doner kebab meat. The appliance must be used by only trained personnel who already read these installation-operating-maintenance instructions respectively. The manufacturing firm is not responsible for any defect or damage arising from use of the appliance for any other purpose.

Protecting Appliance against Damage

- While installing the appliance, protect Heater Mechanism On-Off Key (3.) and Motor Body (4.) from any possible strokes.
- Caution: Since surfaces of Fixed Frame, Skewer, Upper-Skewer Lock Mechanism and Sledge Profile are hot, Clean this area after it is cool.
- Prevent any metal and similar parts entering into the ventilating openings on the appliance body as they may give damage to the gas fittings and electric parts.
- Caution: Operating gas pressure of the appliance is given on the label of appliance.There is a risk of gas leakage when operating in higher pressure.
- Immediately clean any dirt that may occur on the surfaces of the appliance to prevent them from burning and sticking on the surface.
- Never use pressure water and steam cleaning tools. Such cleaning materials may give damage to the appliance.

When moving the appliance, wrap it up with folio for protection against dust.

In Case of Trouble



- In case of any trouble with your equipment, switch off your equipment and fuse, disconnect the power cable from the mains socket and call Customer Services. Make sure that electric connection is not made till completion of the repair process.
- All repair operations should be performed by Authorized Service Center. Any repairs to be performed by persons other than Authorized Service Centers may cause personal injury and equipment damage. Repairs should be performed by GGMGastro Gmbh Authorized Service Center during warranty period. Otherwise, repair of troubles that may subsequently occur shall not be covered by the warranty.

Sicherheitsempfehlungen und Hinweise

- Defekte Teile des Gerätes dürfen nur mit Original GGMGastro Gmbh Ersatzteilen ausgetauscht werden. Wir als Hersteller können nur so garantieren dass Ihr Gerät mit genannten Ersatzteilen vollkommen sicher arbeitet.
- Für Schäden die durch falsche Montage oder falschen Anschluss des Gerätes auftreten übernimmt der Hersteller keine Haftung.

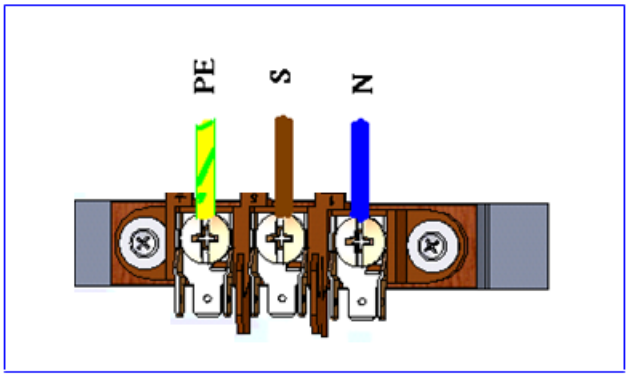
Bedienungshinweise

- Vor Ersgebrauch lesen Sie sorgfältig die Bedienungsanleitung. Damit schützen Sie sich selbst und Ihr Gerät vor Schaden.
- Benutzen Sie Ihr Gerät nur in fertig montiertem Zustand. So verhindern Sie den Kontakt mit dessen stromleitenden Teilen.
- Verwenden Sie das Gerät nur unter einer Dunstabzugshaube und auf flachem Untergrund. Der Abstand zwischen der Dunstabzugshaube und dem Gerät muss den lokalen Brandschutz- und Sicherheitsbestimmungen entsprechen um eine ausreichende Lüftung zu gewährleisten.
- Vergessen Sie nicht, dass wenn andere Geräte zur selben Zeit und am selben Ort mit diesem Gerät verwendet werden es negativen Einfluss, wie Hitze, Fett, Dampf etc geben kann und dass dadurch auftretende Defekte von der Garantie des Gerätes nicht gedeckt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nur zum Grillen von Dönerfleisch. Das Gerät darf nur von qulafiziertem Personal benutzt werden das über die Aufbau-, Bedienungs- und Wartungsregeln des Gerätes informiert ist. Für Schäden die aus der zweckentfremdeter Nutzung oder Nutzung durch nicht qualifiziertes Personal entstehen übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Schutz des Gerätes gegen Beschädigung

- Schützen Sie während dem Aufbau des Gerätes den Ein/Ausschalter (3.), den Motor (4) vor Schlägen.
- Achtung: Solange die Oberflächen des fixiert Gehäuses, des Spießes, des oberen Feststellmechanismus des Spießes oder das Profil des Schlittens heiß sind besteht Verbrennungsgefahr! Reinigen Sie diese Bereiche erst nach Erkalten.
- Verhindern sie das Eindringen von Metallteilen oder ähnlichem in die Lüftungsöffnungen des Gerätes die die Gasleitungen oder elektrischen Teile des Gerätes beschädigen können..
- Achtung: Der Betriebsgasdruck des Gerätes ist auf dem Ettiket das sich auf dem Gerät befindet angegeben. Bei Betrieb mit höherem Gasdruck besteht Ausströmungsgefahr.
- Reinigen Sie auftretende Verschmutzung, die auf den Oberflächen auftreten kann, sofort um damit zu verhindern das diese verbrennen und auf den Oberflächen festkleben.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes niemals Dampfdruck- oder Wasserdruck-Reinigungsgeräte. Dampfdruck und Wasser kann am Gerät Schaden verursachen.
- Bei Beförderung Ihres Gerätes schützen Sie dieses gegen Staub indem Sie es in Folie verpacken.

Electric Connection / Stromanschluss



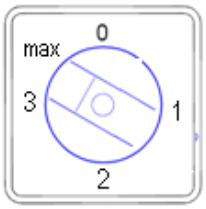
FLEXIBLE CABLE (MAIN CORD) / FELXIBLES KABEL

S : LIVE (BROWN) / STROMLEITER (Braun)
N : NEUTRAL (BLUE) / NULLLEITER (Blau)
PE : EARTH (GREEN AND YELLOW) / ERDUNG (Grün UND Gelb)

Technical Specification/ Technische Daten

	DOKE1 (1 Burner / Brenner)
Height / Höhe	631 mm
Width / Breite	330 mm
Depth / Tiefe	295 mm
Weight / Gewicht	15 kg
Voltage / Spannung in Volt	220V/50 Hz
Power / Stromenergie	1,85 kW

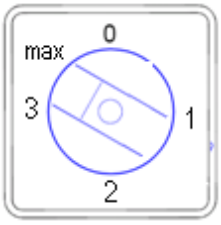
Switching On/Off



- The Heaters work independently.
- The heaters (Radian) are turn on by On/Off Key (3.) on the fixed frame.
- To turn the key on, turn and bring it to 1 , 2 , 3 or max position.
- To burn them at the lowest heat, turn it to “1” position. Radiant turns off and then on automatically in short time intervals.
- To burn them with longer time intervals, turn and bring it comparatively to “1”, “2” or “3” position.
- Bring the keys to “max” position for a continuous use.
- To turn it off, turn and bring it to “O” position.
- To turn Doner kebab meat around, turn on and off the motor “ By Control Key 5 ” (See Page 3).
- To turn the motor on, bring the key to " I " or " II " position.
  These positions show right or left rotation direction.
- To turn the motor off, bring the key to " 0 " position.

Operation

- Ensure that electric connection of the equipment is done in accordance with relevant standards.
- Fix the Bottom-Skewer Lock Mechanism (10.) by means of a fixing handle (11.) in a position where Doner kebab meat will be inserted.
- Before inserting Skewer, fix the Upper Skewer Lock Mechanism (8.) on Sledge Profile (7.) in a middle position.
- Put Skewer (9.) on the Bottom-Skewer Lock Mechanism (10.) in position as Doner kebab is inserted on in, and switch off upper skewer lock mechanism (8.).
- To turn the key on, turn and bring it to 1 , 2 , 3 or max position.
- To burn them at the lowest heat, turn it to “1” position. Radiant turns off and then on automatically in short time intervals.
- To burn them with longer time intervals comparatively to “1” position turn and bring it to “2” or “3” position.
- Bring the keys to “max” position for a continuous use.
- To turn the key off, turn and bring it to “O” position.
- Other heaters are fired also in same way depending on quantity of Doner meat.
- To close up Doner kebab meat to heaters; loose fixing handles (6.;11.), and move skewer lock mechanism (10.;8.) toward heaters. After releasing mechanism in a position as you desire, tighten fixing handle again.
- To turn Doner kebab meat, switch on Motor Control Key (5.) on Motor Body (4.). It is brought to Position "I" or Position "II" according to turning direction.
- If it is required to operate heaters at low heat, turn On-Off Key (3.) of Heater Mechanism, and bring it “1” position.



Verwendung

Ein/Ausschalten

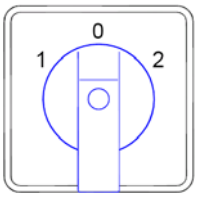
- Die Heizgeräte arbeiten unabhängig.
- Beginnen Sie das Anzünden mit dem obersten Heizer und zünden sie die anderen Heizer der Reihe nach von oben nach unten an
- Drehrichtung die Position 1,2,3 oder "max" des Schaltknopfes.
- Für den Betrieb des Gerätes mit schwacher Hitze stellen Sie den Schalter auf " " Die Markierung der “1"
- Für den Betrieb des Gerätes mit hoch Hitze stellen Sie den Schalter auf " " Die Markierung der 2 oder 3.
- Für den Betrieb des Gerätes mit Dauereinsatz stellen Sie den Schalter auf " " Die Markierung der “max”.
- Nach Beenigung des Grillvorganges des Döners bringen Sie den Ein/Aus Schaltknopf in die " 0 " Position.
- Um das Dönerfleisch zu drehen schalten Sie den Motorschalter (7.) auf der unteren Platte (6.) ein und wählen je nach gewünschter Drehrichtung die Position "I" oder "II" des Schaltknopfes.

Verwendung

- Vergewissern Sie sich, dass der Stromanschluss des Gerätes unter Beachtung der geltenden Standards und gesetzlichen Bestimmungen durchgeführt wurde.
- Stecken Sie den mit Fleisch besteckten Spieß in den unteren Schließmechanismus und fixieren Sie das obere Ende des Spießes mit dem oberen Feststellhebel (10).

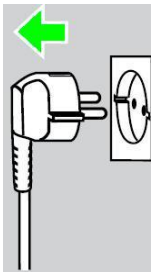
- Bevor Sie den Spieß einsetzen, stellen sie den oberen Feststellmechanismus (10.) auf dem Schlittenprofil in die mittlere Position ein.
- Sollte aus jeglichem Grund die Flamme des Grills erlöschen stoppt das Sicherheitsventil die Gaszufur zum Brenner automatisch.
- Um diesen erneut zu entzünden verfolgen Sie bitte oben aufgeführte Schritte.
- Der Abstand zwischen dem Brenner und dem Dönerfleisch kann durch einfaches Herausziehen der Deckplatte des beweglichen Gehäuses (bewegliche Heitzer) des Grills in den gewünschten Abstand eingestellt werden.
- Um das Dönerfleisch zu drehen schalten Sie den Motorschalter (7.) auf der unteren Platte (6.) ein und wählen je nach gewünschter Drehrichtung die Position "I" oder "II" des Schaltknopfes

Operation



- When Doner grilling is completed, turn and bring On/Off Key (3.) of Heater Mechanism to “0” position.
- When Doner grilling is completed; to stop the skewer (or Doner kebab meat) bring the Motor Control Key (5.) to “0” position.
- When the equipment is not used for a long time, turn On-Off Key (3.) of Heater Mechanism to “off” position, and unplug it.

Cleaning and Maintenance



- Disconnect the plug of the equipment (or motor) from the mains socket.
- Ensure that all switches are off.
- First allow the equipment to get cool. Clean any rough dirt by use of a dry cloth.
- Do not pour used oil into the sink.
- If applicable, you can put the bottle in the bin for non-compostable waste (not in the compostable waste bin) or dispose of them in accordance with the regulations in your country.
- Clean by use of a warm soap cloth.
- Never use steam and water pressured cleaning instrument to clean the equipment. Pressure steam and water may enter the electric-conducting sections, causing damages. The manufacturing firm is not responsible for any resulting damages.
- Do not use cleaning agents such as stain remover and anti-corrosive agent that have abrasive effects and sponges with hard surface.
- After each wet cleaning operation, wipe your equipment dry with a clean cloth definitely.
- Never use chemicals or steel cleaning materials. Wipe any dirt immediately. Long-remaining dirt may give damage to the surface.
- Clean your equipment regularly, if possible, after each Doner kebab making process.

Troubleshooting

- Equipment should be repaired only by Authorized Service Center. Any improper repair operations to be performed by non-authorized service people may cause risk for the user.

Verwendung

- Nach Beenigung des Grillvorganges des Döners bringen Sie den Ein/Aus Schaltknopf (3.) in die " 0 " Position.
- Bei längerer Nichtnutzung des Gerätes bringen sie den Ein/Aus Schaltknopf (3.) des Gerätes in die " 0 " Position und ziehen Sie den Hauptstecker aus der Steckdose.

Reinigung und Wartung

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Kontrollschalter geschlossen sind. Falls möglich schließen Sie das Zuleitungsventil zum Gerät.
- Warten Sie bis das Gerät erkaltet ist bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Reinigen Sie grobe Verschmutzung mit einem trockenen Tuch.
- Kontrollieren Sie während des Grillvorgangs des Döners die Öl/Fettablage merhrmals. Entsorgen Sie Altfett nicht ins Abwassersystem.
- Falls möglich können Sie den Fettablage in nicht kompostierbarem Müll entsorgen (nicht in kompostierbarem Müll) oder nach den Reglen für Müllentsorgung Ihres Landes.
  - Mit einem warmen feuchten Tuch und Seife reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes niemals Dampfdruck- oder Wasserdruck-Reinigungsgeräte. Dampfdruck und Wasser kann in die elektrischen Bereiche des Gerätes vordringen und Schaden verursachen. Für dergleiche Schäden trägt die Hersteller keine Verantwortung.
- Verwenden die zur Säuberung des Gerätes keine Scheuermittel wie Flecken- oder Rostentferner oder Kratzschwämme.
- Nach der feuchten Reinigung trocknen Sie Ihr Gerät mit einem trockenen Tuch.
- Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel für Edelstahl. Reinigen Sie auftretenden Schmutz sofort. Verschmutzungen die lange Zeit auf dem Gerät verbleiben können Schaden an dessen Oberflächen verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig. Falls möglich nach jeder Döner-Zubereitung

Problemlösung

- Die Reparatur des Gerätes darf nur vom bevollmächtigten Kundendienst durchgeführt werden. Fehlerhafte Reparaturen die von jeglichem anderen, nicht authorisiertem Service durchgeführt werden können für den Verwender ein Risiko darstellen.